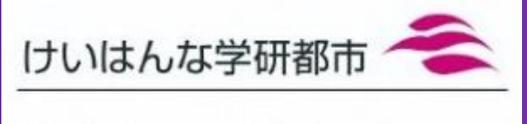




KEIHANNA EXPO2025

～フードテックで和食に新たな付加価値を！～ 和食情報交換会 開催概要



主催：京都府（公益財団法人）関西文化学術研究都市推進機構 協力：和食文化学会

日時

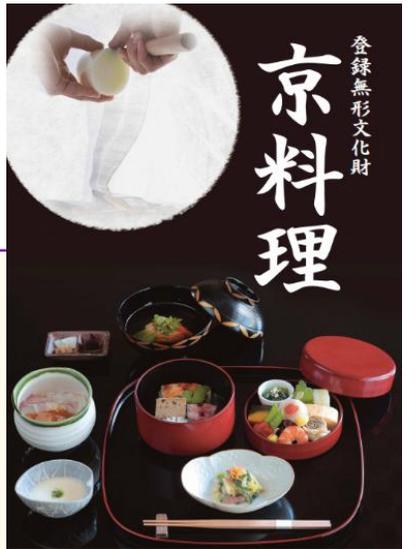
令和6年10月3日(木) 15:30～16:30

講演

■講演① 海外の視点からみた日本の食文化

立命館大学 食マネジメント学部 教授
(和食文化学会会長) 南 直人氏

和食文化学会HP <https://washoku-bunka.jp/>



■講演② 美味しさを深め、伝える

～京都料理芽生会の取組紹介！～

京都料理芽生会 副会長
(「京懐石美濃吉」調理総支配人 専務取締役) 佐竹洋治氏

芽生会HP <https://www.kyoto-mebaekai.com/>



参加者

合計70名 事前申込41名(会場34名、オンライン7名) 当日会場参加29名(オンライン未集計)
※学研フードテック共創プラットフォーム会員未登録の方は今回を契機に登録

全体まとめ

- 講演①では、日本の食文化の3つの特徴や海外（特にアメリカ）でどのように日本食の魅力が紹介され広まってきたかを具体例を交えて説明。2013年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを契機にさらに人気拡大する中、和食イメージに係る科学的裏付けや海外発信の必要性が強調された。
- 講演②では、京都料理芽生会（1955年設立、85会員）が、京料理の発展や次世代への京都食文化継承の取組を紹介。特に10/29に京都で開催される第70回全国芽生会大会で、レトルト加工技術等を用いた備蓄食品「美蓄食」の魅力（美味しい備蓄食、長期保存可能、食品ロス解決等）を力説された。
- 講演者と会場の質疑応答後、学研フードテック共創プラットフォーム事務局から、「京都・けいはんな学研都市におけるフードテックの取組」の紹介後、プラットフォーム内に「発酵グループ」「お茶グループ」に続いて、南教授にグループ長になっていただき「和食グループ」を形成し、参加者間での交流や連携の取組を継続的に展開することが提案され、拍手で承認された。
- 今後は、本日の情報交換会や参加者アンケート（QRコード入力）等を踏まえて、グループ長と相談しながらプラットフォーム事務局から情報や企画を発信予定。※プラットフォーム内の小グループ活動応募やご不明な点は事務局まで！

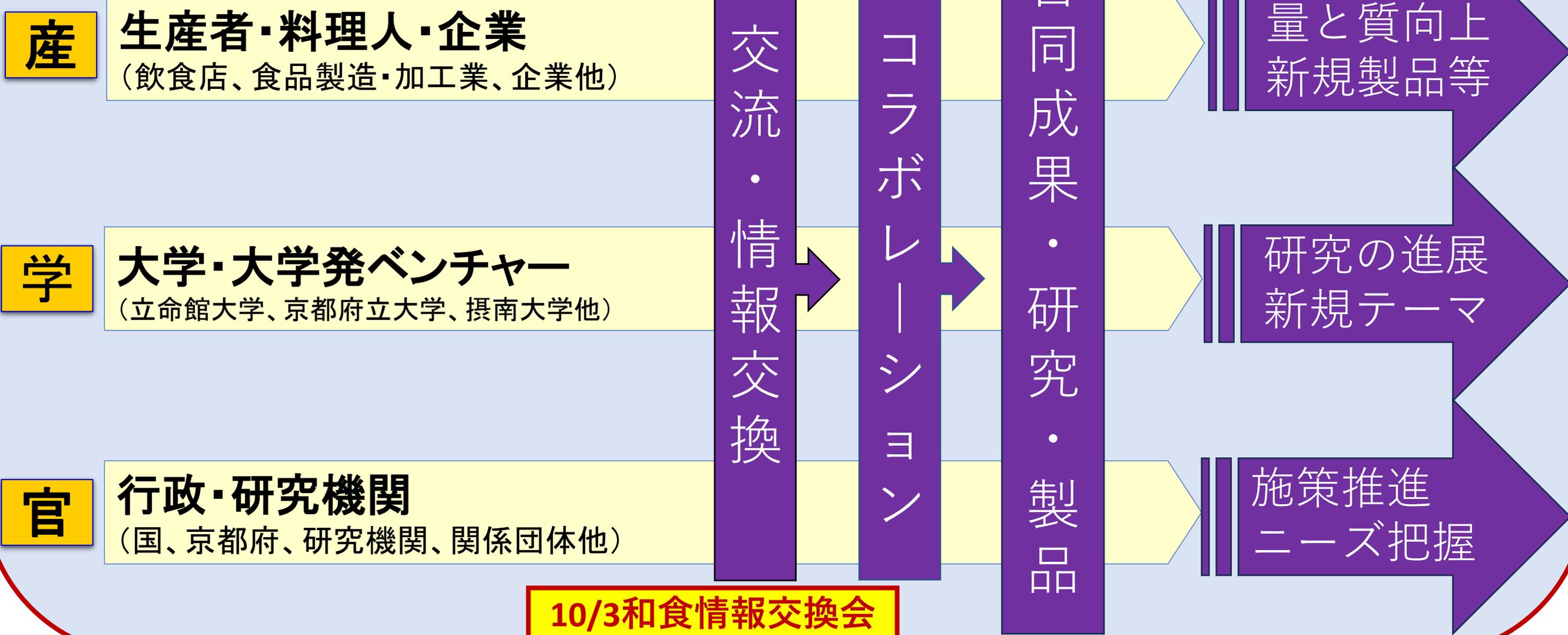
「和食グループ」が形成される！ グループ長は南教授！

取組の成果を
2025けいはんな万博
で発信！

＜和食グループの取組項目・例示＞

- ①「和食×サイエンス×世界発信」で和食ポテンシャルを最大化
⇒大学や芽生会とのコラボで美味しさをサイエンス
- ②食文化や伝統の魅力を次世代に継承、広く発信、フードロス対策にも貢献
⇒芽生会とのコラボで「美蓄食」をさらに深め発信

スタートアップ
(0→1) ゼロイチ



京 都 府
※人や資金で下支え！

(公財)関西文化学術研究都市推進機構
※PF事務局として下支え、伴走支援を展開中！



開会前ステージで舞妓さんの演舞



推進機構 大谷理事 開会挨拶



佐竹副会長 講演



和食情報交換会 開催概要

南教授 講演 ※会場は満席で立ち見も！



講演者への質疑応答の後
小田特命参与が取組報告と提案



京都府農林水産技術センター
蘆田センター長が閉会挨拶



会場参加者有志で集合写真

和食情報交換会
開催概要